

Sechs Gänge Fleisch am Spieß

► **Das Restaurant:** Hoffentlich mögen Sie Fleisch – viel Fleisch! Denn in der haziendahaft eingerichteten „Villa Ro-

dizio“ in Prenzlauer Berg bekommt der Gast davon einiges auf den Teller. Das Restaurant heißt nämlich nach einer ziem-

lich fleischigen brasilianischen Grillspezialität. Beim Rodizio werden Gang für Gang Fleischspieße am Platz präsentiert und davon Portionen auf den Teller geschnitten. Serviert wird das ganze zwischen Gemälden mit südamerikanischen Motiven (Paar beim Rodizio in der Pampa).

► **Der Service:** In kurzen Takten erscheinen die Kellner samt Spieß am Tisch. Wem es zu schnell geht – einfach um ein Püschchen bitten.

► **Die Karte:** Hauptattraktion ist das Rodizio (14,90 Euro).

Neben dem Vorspeisenbüfett mit Salaten, Soßen, Quesadillas und warmen Speisen gibt es sechs verschiedene Fleischsorten vom Spieß, etwa Chorizo, Hähnchen, Schwein, Lamm und brasilianisches Rind. Dazu gibt's noch mal zwei Dessertgänge (flammierte Ananas und süße Banane mit Schokosoße). Für Vegetarier gibt es das Salatbüfett (8,90 Euro) oder Fleischloses von der Karte (Burritos 8,50 Euro).

► **Das KURIER-Fazit:** Ein Erlebnis, bei dem keiner hungrig bleiben muss. KAP

Alles frisch vom Grill! „Schneider“ Andre serviert den Hauptgang der brasilianischen Spezialität Rodizio: das echte südamerikanische Rind.

Foto: Stickforth



VILLA RODIZIO

Milastraße 2, 10437 Berlin (Nähe Schönhauser Allee)
Tel. 030 / 440 46 900, Di-So ab 18 Uhr geöffnet